



Hauptgerichte

zarte Geflügel-Roulade
handgefüllt mit Tomate & Rucola
verfeinert mit herzhaftem Parmesan
auf fein cremigem Gemüse-Risotto

24 €

zartes Filet vom Steinbeißer
in frischen Kräutern gebraten
auf hausgemachtem Heidekartoffel-Lauch-Ragout
in Dillrahm-Sauce
mit Rucola und Kirschtomaten garniert

26 €

sanft geklopftes Schnitzel vom Schwein
an einer hausgemachten Rahmsauce
mit frischen Pfifferlingen aus der Region
dazu in Butter geschwenktes Wurzelgemüse
und Heide-Kartoffeln

25 €



WILD und lecker

zarter Braten aus der Keule vom Hirsch-Kalb
mit Preiselbeer-Pfirsich
an hausgemachtem Wachholderrahmjus
dazu Apfelrotkohl und
hausgemachte Rosmarin-Krusteln von der Heide-Kartoffel

29 €

ein od. zwei herzhafte Bratwürste
von der Lüneburger Heidschnucke
aus der eigenen Zucht des Schäferhof Neuenkirchen e.V.
auf Ananaskraut, an einer feinen Thymianjus
dazu frisch an Speck gebratene Kartoffeln aus der Heide

19 € / 21 €

Die Heidekartoffel gilt auch als das "Gold der Heide" - eine kulinarische Spezialität der Lüneburger Heide. Sie ist das bedeutendste Kartoffelanbaugesbiet Deutschlands. Gut 40 % aller deutschen Kartoffeln stammen von hier. Schon seit Mitte des 19. Jh. wird die gesunde Knolle in der Lüneburger Heide angebaut. Ausschlaggebend für die gute Qualität der Kartoffeln sind die typischen hellen, lehmigen Sandböden der Lüneburger Heide. Auf den fruchtbaren Ackerböden rund um den Heideort Bad Bevensen wachsen mehr als 100 Sorten in vielfältigen Geschmacksrichtungen.

Zum Mitnehmen:

2,5 kg Heide-Kartoffeln in der Papiertüte für nur 4,95 €



Klassiker – mal anders interpretiert

feine Matjesfilet
in einer hausgemachten Sauce
mit frischen Äpfeln & Zwiebeln
dazu knusprig an Speck gebratene Heide-Kartoffeln
19 €

AS Gourmet Burger
mit Dry-Age-Rindfleisch
dazu pikante hausgemachte Zwiebelmarmelade
und selbstgemachte Oliven-Chips
19 €

leichtes Sauerfleisch vom Wild
selbstgemacht nach eigener Rezeptur
mit frischwürziger hausgemachter Remouladensauce
dazu knusprig an Speck gebratene Heide-Kartoffeln
21 €

AS Salat-Variation
an einem leichten hausgemachten Caesar Dressing
auf Wunsch mit zart gebratenen Filetstreifen von der Hühnerbrust
dazu hausgebackenes Kräuterbaguette
19 € / 21 €



Amuse-Gueule

der Küchenchef Lutz Bröker
heißt Sie mit einem
Gruß aus der Küche
herzlich Willkommen
- €

Vorspeise

feines Creme-Süppchen
von Pfifferlingen aus der Region
dazu hausgebackenes Kräuterbaguette
10 €

pikant kaltes Tomaten-Gazpacho
mit frischen Kräutern zubereitet
garniert mit gerösteten Knoblauch-Croûtons
dazu hausgebackenes Kräuterbaguette
10 €

Heide-Kartoffel-Gericht des Monats

fragen Sie nach dem aktuellen
Heide-Kartoffel-Gericht des Monats
23 €



3-Gang-Menü à la carte

stellen Sie sich Ihr Wahl-Menü zusammen
aus Vorspeise & Hauptgericht & Dessert

3-Gang-Candle-Light-Menü
43 €

3-Gang-Candle-Light-Menü ++
inkl.
Aperitif nach Wahl &
Kaffeespezialität zum Dessert
49 €

Romantik-Dinner für 2

3-Gang-Candle-Light-Menü for two
inkl.
Aperitif nach Wahl
1 Fl. Wasser nach Wahl
1 Fl. Bio-Wein vom Gustavshof
Kaffeespezialität zum Dessert
129 €



Pasta – vegetarisch – leicht – lecker

Tortelloni
mit einer feinen Ricotta-Spinatfüllung
in pikanter Salsa di Pomodori
mit gehobeltem Parmesan und Rucola Salat
23 €

Margherite Basilico e Pinoli
gefüllt mit einer bekömmlichen
Spinat-Pinienkern-Basilikumfüllung
an einer herzhaften Champignonsauce
an Rucola Salat mit geschmolzenen Kirschtomaten
24 €

Funghetti con Percino
mit einer leichten Buchweizen-Steinpilz-Füllung
an einer hausgemachten, herzhaften Parmesan-Creme
dazu Rucola-Salat und geschmolzene Kirschtomaten
24 €



Dessert

handgemachtes marmoriertes Mousse au Chocolat
an leicht pikantem Ananas-Chili Kompott
mit Blätterteigstange garniert

10 €

hausgemachtes Kirschwasser-Parfait
mit warmen Schattenmorellen

10 €

Pfirsich Melba
mit zartschmelzendem Vanilleeis
garniert mit Fruchtsauce und Schokosplittern

10 €



Herzlich Willkommen

Unser Küchenchef Lutz Bröker und das Service Team
mit Anne Zukowski und Saskia Slutzki heißen Sie
herzlich willkommen im AS Restaurant Vital.

Alle Speisen werden von unserem Küchenchef persönlich
á la minute für Sie zubereitet. Beim Einkauf achten wir stets
auf eine hohe Qualität und auf Regionalität.

Ihnen wünschen wir einen angenehmen und genussvollen Abend!

Unsere Empfehlung:

Starten Sie den genussvollen Abend
mit einem erfrischenden Aperitif

Prickelnde Heide, Sekt mit Heideglut, 25 cl

8 €

Peachor, Pfirsich-Cocktail mit Sekt, 25 cl

8 €

**Ihr Team vom
AS Restaurant Vital**

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.
Bezüglich der Zutaten und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.